



ANALISIS KOMPARASI SERTIFIKASI HALAL DAN STRATEGI PENDAMPINGAN PADA UMK ABC DAN XYZ

HESTI NURPADILLAH



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Komparasi Sertifikasi Halal dan Strategi Pendampingan pada UMK ABC dan XYZ” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Hesti Nurpadillah
J0305211103

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



HESTI NURPADILLAH. Analisis Komparasi Sertifikasi Halal dan Strategi Pendampingan pada UMK ABC dan XYZ. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Sertifikat halal merupakan salah satu aspek penting dalam produk pangan sebagai jaminan bahwa produk pangan tersebut sesuai dengan syariat Islam, tetapi jumlah pelaku usaha terutama pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK) yang telah memiliki sertifikat halal masih tergolong rendah yang disebabkan oleh beberapa faktor sehingga dibutuhkan tindakan untuk mengatasinya, yaitu dengan analisis komparasi dan strategi pendampingan sertifikasi halal. Analisis komparasi dan strategi pendampingan dilakukan dengan tujuan untuk mengatasi kendala dalam proses sertifikasi halal. Penelitian dilakukan dengan beberapa tahapan, mulai dari mekanisme sertifikasi halal diidentifikasi dengan mengacu pada peraturan yang berlaku hingga dilakukan strategi pendampingan sertifikasi halal. Hasil analisis komparasi menunjukkan bahwa sertifikasi halal reguler dan *self declare* memiliki perbedaan dari aspek skala usaha, lembaga yang berperan, produk yang dapat disertifikasi, dokumen persyaratan, biaya, dan proses sertifikasi halal. Penerapan strategi pendampingan sertifikasi halal juga menunjukkan hasil yang cukup efektif dalam mengurangi temuan ketidaksesuaian selama proses sertifikasi halal.

Kata kunci: halal, komparasi, pendampingan, sertifikasi

ABSTRACT

HESTI NURPADILLAH. Comparative Analysis of Halal Certification and Assistance Strategies for SMEs ABC and XYZ. Supervised by MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Halal certification is one of the important aspects of food products as a guarantee that the food products comply with Islamic law. However, the number of business actors, especially Micro Small Enterprises (MSEs), that have obtained halal certification remains relatively low due to several factors. Therefore, action is necessary to address this issue, namely through comparative analysis and assistance strategies for halal certification. The comparative analysis and assistance strategies are conducted with the aim of overcoming obstacles in the halal certification process. The research was carried out in several stages, starting from identifying the halal certification mechanism based on applicable regulations to performing assistance strategies for halal certification. The results of the comparative analysis indicate that regular halal certification and self-declared differ in terms of business scale, the institutions involved, the types of products that can be certified, required documents, costs, and the halal certification process. The implementation of halal certification assistance strategies has proven to be quite effective results in reducing the occurrence of non-conformities during the halal certification process.

Keywords: assistance, certification, comparison, halal



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



ANALISIS KOMPARASI SERTIFIKASI HALAL DAN STRATEGI PENDAMPINGAN PADA UMK ABC DAN XYZ

HESTI NURPADILLAH

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.



Judul Proyek Akhir : Analisis Komparasi Sertifikasi Halal dan Strategi Pendampingan pada UMK ABC dan XYZ
Nama : Hesti Nurpadillah
NIM : J0305211103

Disetujui oleh

Pembimbing:
Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 196607171992031003



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2024 sampai bulan Mei 2024 ini ialah analisis komparasi dan pendampingan sertifikasi halal pada UMK, dengan judul "Analisis Komparasi Sertifikasi Halal dan Strategi Pendampingan pada UMK ABC dan XYZ". Penyusunan laporan proyek akhir ini merupakan persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana terapan pada program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB University.

Terima kasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam proses penyusunan laporan proyek akhir ini, terutama kepada:

1. Ibu Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran kepada penulis.
2. Orang tua penulis, Bapak Erlan Setiawan dan Ibu Etih Kurniatih dengan doa, kasih sayang, dan dukungan yang tidak pernah putus selalu menjadi sumber kekuatan dalam setiap langkah penulis sampai saat ini.
3. Adik-adik, kakek, nenek, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang yang tiada hentinya kepada penulis.
4. Mba Afifah dan Mba Wulan selaku pembimbing lapang yang telah mengizinkan penulis melakukan proyek magang sebagai laporan proyek akhir, membimbing, dan memberi saran kepada penulis.
5. Pemilik usaha UMK ABC dan XYZ yang telah membantu dan mengizinkan penulis melakukan penelitian di lokasi usahanya.
6. Seluruh dosen program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah memberi ilmu dan bimbingan kepada penulis.
7. Teman-teman dan orang terdekat yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu yang telah menemani dan memberikan dukungan kepada penulis selama masa perkuliahan hingga saat penyusunan laporan proyek akhir.
8. Seluruh keluarga besar program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan angkatan 58.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga penulis akan selalu terbuka terhadap kritik dan saran yang diberikan untuk hasil laporan proyek akhir yang lebih baik. Akhir kata, semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2025

Hesti Nurpadillah



DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Halal	3
2.2 Sertifikasi Halal	3
2.3 Kriteria Pelaku Usaha	3
2.4 Bubur Ayam	4
2.5 Bawang Merah Goreng	4
III METODE	5
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	5
3.2 Metode Pengumpulan dan Analisis Data	5
3.3 Tahapan Pelaksanaan	5
3.3.1 Identifikasi persyaratan dan proses sertifikasi halal	5
3.3.2 Analisis komparasi persyaratan dan proses sertifikasi halal skema reguler dan <i>self declare</i>	6
3.3.3 Penentuan proses sertifikasi halal yang sesuai	6
3.3.4 Strategi pendampingan pengurusan sertifikasi halal	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Identifikasi Persyaratan Sertifikasi Halal Reguler	9
4.1.1 Regulasi sertifikasi halal reguler	9
4.1.2 Produk yang dapat disertifikasi	9
4.1.3 Dokumen persyaratan	10
4.1.4 Proses sertifikasi halal skema reguler	11
4.1.5 Biaya sertifikasi halal reguler	11
4.2 Identifikasi Persyaratan Sertifikasi Halal <i>Self Declare</i>	12
4.2.1 Regulasi sertifikasi halal <i>self declare</i>	12
4.2.2 Produk yang disertifikasi	13
4.2.3 Dokumen persyaratan	14
4.2.4 Proses sertifikasi halal skema <i>self declare</i>	14
4.2.5 Biaya sertifikasi halal <i>self declare</i>	15
4.3 Perbandingan Persyaratan Sertifikasi Halal Skema Reguler dan <i>Self Declare</i>	15
4.4 Perbandingan Proses Sertifikasi Halal Skema Reguler dan <i>Self Declare</i>	16
4.5 Penentuan Proses Sertifikasi Halal yang Sesuai untuk UMK ABC dan XYZ	17

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

4.6	Titik Kritis Bahan	17
	4.6.1 Bahan yang Digunakan	19
	4.6.2 Bahan <i>Positive List</i>	19
	4.6.3 Santan	20
	4.6.4 Beras	22
	4.6.5 Ayam Potong	23
	4.6.6 Penyedap Rasa	26
	4.6.7 Minyak Goreng	27
	4.6.8 Kecap Manis	28
	4.6.9 Lada Bubuk	30
	4.6.10 Tepung Terigu	31
	4.6.11 Ragi Instan	32
	4.6.12 Kerupuk	32
	4.6.13 Bahan Sanitasi	34
	4.6.14 Kemasan	35
4.7	Proses Produksi	35
4.8	Proses Sertifikasi Halal Sesuai dengan Peraturan yang Berlaku	38
4.9	Strategi Pendampingan Sertifikasi Halal	41
	4.9.1 Pemeriksaan data awal pelaku usaha	41
	4.9.2 Pemeriksaan awal terkait bahan baku yang digunakan	42
	4.9.3 Pemeriksaan awal terkait produk yang diajukan	42
	4.9.4 Pemeriksaan awal terkait fasilitas dan proses produksi	42
	4.9.5 Penyusunan dokumen persyaratan	43
	4.9.6 Penyusunan dokumen persyaratan	43
	4.9.7 Pengisian data di SiHalal	43
4.10	Proses Pendampingan Sertifikasi Halal pada UMK ABC dan XYZ	43
	4.10.1 Pendampingan Sertifikasi Halal Reguler UMK ABC	44
	4.10.2 Pendampingan Sertifikasi Halal <i>Self Declare</i> UMK XYZ	44
V	SIMPULAN DAN SARAN	47
	5.1 Simpulan	47
	5.2 Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	49
	LAMPIRAN	53
	RIWAYAT HIDUP	61



DAFTAR TABEL

1	Kriteria pelaku usaha	4
2	Perbandingan persyaratan sertifikasi halal reguler dan <i>self declare</i>	16
3	Perbandingan proses sertifikasi halal reguler dan <i>self declare</i>	16
4	Bahan yang digunakan untuk membuat produk	19
5	Keterangan sertifikat halal bahan baku	33
6	Keterangan sertifikat halal bahan sanitasi	34
7	Hasil identifikasi titik kritis kehalalan bahan pada UMK ABC	39
8	Hasil identifikasi titik kritis kehalalan bahan pada UMK XYZ	40

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir penentuan proses sertifikasi halal	6
2	Diagram identifikasi kehalalan bahan nabati	7
3	Diagram identifikasi kehalalan bahan hewani	8
4	Alur sertifikasi halal skema reguler	11
5	Alur sertifikasi halal skema <i>self declare</i>	14
6	Proses produksi santan	21
7	Diagram identifikasi titik kritis santan	21
8	Proses produksi beras	22
9	Diagram identifikasi titik kritis beras	23
10	Proses produksi ayam potong	24
11	Diagram identifikasi titik kritis ayam potong	25
12	Proses produksi MSG	26
13	Diagram identifikasi titik kritis MSG	27
14	Diagram identifikasi titik kritis minyak goreng	28
15	Proses produksi kecap manis	29
16	Diagram identifikasi titik kritis kecap manis	29
17	Diagram identifikasi titik kritis lada bubuk	30
18	Diagram identifikasi titik kritis tepung terigu	31
19	Proses produksi kerupuk	33
20	Proses produksi bubur ayam di UMK ABC	36
21	Proses produksi ati dan ampela ayam di UMK ABC	36
22	Proses produksi cakwe di UMK ABC	37
23	Proses produksi sambal merah di UMK ABC	37
24	Proses produksi kacang kedelai goreng di UMK ABC	37
25	Proses produksi bawang merah goreng di UMK XYZ	38
26	Diagram penentuan proses sertifikasi halal	39
27	<i>Tracking</i> pengajuan sertifikasi halal UMK ABC dan UMK XYZ di aplikasi SiHalal	46

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR LAMPIRAN

Sertifikat P3H milik penulis	54
Surat tanda terima dokumen	56
Sertifikat halal UMK ABC	57
Sertifikat halal UMK XYZ	59

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- Pengutipan tidak mengulik kepentingan yang wajar IPB University.